

Insalatina di finocchi e arance

Pulite il finocchio, eliminando le foglie più esterne. Tagliatelo in quattro spicchi e poi, ognuno di questi, in fettine sottili e verticali.

Oppure dopo averlo lavato fate delle sottilissime fette con l'affettatrice.

Sbucciate l'arancia a spicchi e togliete tutto l'albedo (la parte bianca) e con il coltello fate dei piccoli spicchi senza schiacciare la polpa.

Dagli avanzi dell'arancia spremetene il succo, servirà poi per condire.

Mettete ora il finocchio e l'arancia tagliati in una terrina e condite con olio d'oliva, succo di arancia, pepe e sale.

Potrete aggiungere (a piacere) pinoli (leggermente saltati in padella) o uvetta (ammollata nel succo di arancia)